



Cupcakes aux fruits rouges et à la barbe à papa

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 2 gros œufs
- 150 g de farine à gâteaux avec levure incorporée
- 50 g de sucre semoule
- 100 g de sucre glace
- 50 g de sucre pour barbe à papa
- 150 g de beurre
- 1 c. à soupe d'huile de tournesol
- Le jus d'1 citron
- 120 g de groseilles
- Quelques petits cœurs en sucre pour la décoration
- Colorant alimentaire rose

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire fondre 100 g de beurre. Le verser dans une jatte avec la c. à soupe d'huile et fouetter avec 50 g de sucre semoule et 50 g de sucre à barbe à papa.
3. Ajouter les œufs et continuer de battre vigoureusement.
4. Verser alors la farine tamisée en continuant de mélanger.

5. Incorporer la moitié des groseilles dans la pâte.
6. Verser la pâte dans des moules à cupcake en papier ou en silicone au 3/4 de la hauteur.
7. Enfourner et cuire 20 min à 180°C.
8. Laisser refroidir et démouler les cupcakes.
9. Préparer le glaçage en fouettant le sucre glace avec 50 g de beurre et le jus d'1 citron.
10. Ajouter quelques gouttes de colorant rose pour obtenir une jolie teinte.
11. Verser le glaçage sur les cupcakes bien froids puis les décorer avec les groseilles restantes et les cœurs en sucre.

© Ph. Asset / Adocom- RP pour le [CNPO, l'Interprofession des Oeufs](#)